



Menu

手づくりのイタリア料理



ジョイア・ミーア
塩原関谷店

Course Menu

[コースメニュー]

パスタコース ¥2,000+税~¥2,400+税

(パスタの種類によってお値段が変わります。パスタページをご覧ください。)

前菜3品の盛り合わせ

お好きなパスタ

パスタページよりお選びください。

本日のデザート

ドリンク

下のドリンクの中からお選びください。

○コースドリンク○

- ・ コーヒー(ホット・アイス)
- ・ ストレートティー(ホット・アイス)
- ・ りんごジュース(100%)
- ・ エスプレッソコーヒー
- ・ ミルクティー(ホット・アイス)
- ・ オレンジジュース(100%)
- ・ ウーロン茶(アイス)
- ・ レモンティー(ホット・アイス)

○シェフのおすすめコースは、オーダーストップの30分前に終了となります。

○各種パーティー等にもご利用ください。(要予約)

○その他、ご予算に応じて承っております。(予約可)

Appetizer

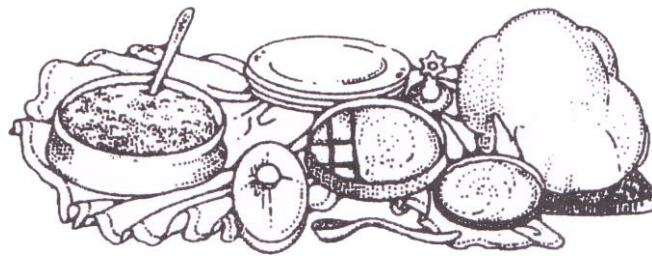
〔前菜〕

<冷製>

	<フルサイズ>	<ハーフサイズ>
本日のカルパッチョ 新鮮な魚介類をオリーブオイルとにんにくをきかせて、 素材を生で召し上がって戴くイタリア風のお刺身です。	1,300 円 +税	680 円 +税
カプレーゼ 黒胡椒と EX バージンオリーブオイルでマリネしたモッツァレラチーズと フレッシュトマトをジェノバソースで。	1,300 円 +税	680 円 +税
イタリア産生ハム (プロシュート・アルティジャーノ) 「職人」を意味するアルティジャーノにサラダオニオンとオリーブを 添えて。	1,250 円 +税	650 円 +税

<温製>15分前後お時間を戴きます。

	<フルサイズ>	<ハーフサイズ>
ソフトシェルクラブフライ 脱皮直後のワタリ蟹を唐揚げし、ポテトチップ [®] を添えました。	1,600 円 +税	—
ソーセージの盛り合わせ ソーセージ5種類をボイル、つぶマスタードとレリッシュピクルス を添えました。	980 円 +税	—
ガーリックトーストのジョイア・ミーア風 (4個) (ハーフ2個) バケットにトマト、ガーリックバターをのせて、オーブンで焼き上げました。	700 円 +税	380 円 +税



Salad

[サラダ]

トマトとバジリコのサラダ 800円 +税
フレッシュトマト、オニオンを、バジリコと自家製アンチョビドレッシングであえたサラダ。

気まぐれサラダ (3~4人前) 950円 +税
季節のフレッシュ野菜を自家製アンチョビドレッシングであえた、ボリュームたっぷりのサラダ。当店一番人気のサラダです。

プチサラダ (1~2人前) 600円 +税
気まぐれサラダのハーフサイズです。少量を召し上がりたい方にどうぞ。

【土日限定!】キャベツのマリネサラダ 650円 +税
キャベツを、自家製アンチョビドレッシングであえた、シンプルなサラダです。

※自家製アンチョビドレッシングがテイクアウト (おみやげ用) で販売中です。 価格 600円+税



Soup

[スープ]

本日のスープ 600円 +税
日替わりクリームスープ。本格的手作りの味をお楽しみ下さいませ

オニオングラタンスープ 600円 +税
じっくり煮込んだオニオンスープと、たっぷりのチーズをトーストに乗せて焼き上げました。

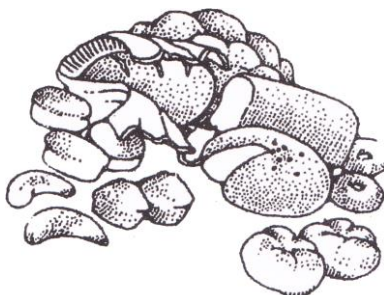
Bread / Rice

[パン・ライス]

パン香房ベル・フルール パンの盛り合わせ(3品) 300円 +税
コンプレ (全粒粉のパン)、ハーブパン、バケットの3品。

ライス 那須野が原産なすひかり 250円 +税
お米の粒が大きく、しっかりとした味わいがあり、甘みや香りもしっかりしています。

大盛りライスは、300円 +税



Pasta

[パスタ]

<コンソメ味>

	〈単品〉	〈パスタコース〉
ペペロンチーニ(辛味) ニンニクと赤唐辛子入りスープパスタ。ジョイア・ミーアオリジナルスタイル。	1,000 円 +税	2,000 円 +税
木の子入りペペロンチーニ(辛味) ペペロンチーニにたっぷりの木の子が入りました。	1,150 円 +税	2,150 円 +税
生ハム入りバジリコのスパゲッティ(少し辛味) 生ハムとバジルの風味が効いた、少し赤唐辛子がアクセントのスープパスタ。	1,150 円 +税	2,150 円 +税
木の子と新鮮なトマトのスパゲッティ 木の子とフレッシュトマト入りスープパスタ。	1,200 円 +税	2,200 円 +税

<トマトソース味>

ひき肉とトマトのスパゲッティ (ミートソース) 自家製ミートソースを時間をかけて煮込みました。 創業から変わらぬレシピで仕上げた自慢のミートソースです。	1,100 円 +税	2,100 円 +税
ナスとベーコンのトマトスパゲッティ 揚げナスとベーコンが相性抜群のパスタ。	1,200 円 +税	2,200 円 +税
アラビアータスパゲッティ(辛味) イタリア語で「おこりんぼ」を意味する辛味のトマトソースのパスタ。 矢板産ベーコン入り。	1,250 円 +税	2,250 円 +税
ツナと木の子のトマトスパゲッティ ツナと木の子を濃厚トマトソースで。ボリュームたっぷり。	1,350 円 +税	2,350 円 +税
海の幸のスパゲッティ (ペスカトーレ) イタリア語で「漁師」を意味する、海の幸のパスタ。 天使の海老、活あさり等入り。	1,400 円 +税	2,400 円 +税
【数量限定】 渡り蟹のトマトスパゲッティ 渡り蟹を丸々一杯入れました。当店おすすめの逸品です。	1,500 円 +税	2,500 円 +税

<塩味>

青じそとニンニクのスパゲッティ ニンニクにバジル、大葉の味で。ジョイア・ミーアオリジナルパスタ。	1,100 円 +税	2,100 円 +税
ベーコンと木の子のスパゲッティ ベーコン、木の子がたっぷり入ったスープパスタ。	1,150 円 +税	2,150 円 +税
活あさりのボンゴレスパゲティ ジョイア・ミーア風 新鮮なあさりとニンニクのみ、さっぱりスープパスタ。	1,250 円 +税	2,250 円 +税

<クリーム味>

	〈单品〉	〈パスタコース〉
濃厚カルボナーラ イタリア語で「炭焼き職人」を意味する代表的なパスタ。矢板産ベーコンと那須御養卵の黄身だけをクリームソースに混ぜ込みました。 仕上げは黒コショウを「炭」がかかったようにかけてから・・・さあどうぞ！	1,300円 +税	2,300円 +税
明太子とマッシュルームのクリームスパゲッティ 明太子がたっぷり入ったクリームソーススパゲッティ。	1,350円 +税	2,350円 +税
ツナと木の子のクリームスパゲッティ ツナと木の子をたっぷり入れました。ボリューム満点！	1,400円 +税	2,400円 +税
ラザニアエミリア風～グラタン仕上げ～ (数量限定) 自家製ミートソースとベシャメルソースにラザニアを重ね、チーズで焼き上げました。	1,250円 +税	2,250円 +税

- ★大盛パスタは「300円+税」増しです。
- ★ラザニア、ペンネは大盛にできません。

パスタコース ¥2,000+税～¥2,400+税

前菜3品の盛り合わせ

お好きなパスタ

本日のデザート

ドリンク

下のドリンクの中からお選びください。

○コースドリンク○

- ・ コーヒー(ホット・アイス)
- ・ ストレートティー(ホット・アイス)
- ・ りんごジュース(100%)
- ・ エスプレッソコーヒー
- ・ ミルクティー(ホット・アイス)
- ・ オレンジジュース(100%)
- ・ ウーロン茶(アイス)
- ・ レモンティー(ホット・アイス)

○かぼちゃのニョッキは、繁忙期はオーダーストップとさせていただきます。

○当店のパスタは、ご注文いただいてからパスタを茹で、ソースをお作りしておりますので、お時間がかかる場合がございます。

○繁忙時は、パスタの種類により、お運びする順序が入れ替わる場合がございます。

大変申し訳ございませんがご了承くださいませ。

Pizza [ピッツァ]

薪釜ピッツァは直径約 30cm です(薪窯で焼いております)
当店のピッツァは、薄焼きクリスピータイプ (ローマスタイル) です。
チーズも当店独自にブレンドしたものを使用しております。

< トマトベース >

木の子と新鮮なトマトのピッツァ たっぷり木の子を使ったイタリアの木こり風ピッツァ。	1,300 円 +税
ミックスピッツァ ベーコン、ピーマン、オニオン、木の子入り。	1,300 円 +税
那須御養卵ゆで卵とアンチョビのピッツァ 那須御養卵とアンチョビの相性が抜群です。	1,300 円 +税
マルゲリータピッツァ モッツァレラチーズとバジル、トマトソースでイタリア国旗を表していると言われている代表的なピッツァ。当店でも一番人気です。	1,400 円 +税
生ハムピッツァ イタリアのプロシュート・アルティジャーノを豪快に乗せた当店おすすめのピッツァ。	1,400 円 +税

< ジェノベーゼベース > 当店オリジナルのジェノベーゼ(バジリコソース)

ジェノバピッツァ	1,300 円 +税
ピッツァ “ジョイア・ミーア” イタリアの国旗(赤・白・緑)をイメージしました。 自家製ジェノバソース、モッツァレラチーズ、フレッシュトマト入り。 ジョイア・ミーアオリジナルのスペシャルミックスピザです。	1,500 円 +税

< オイルベース >

ピッツァ クアトロフォルマッジ 最高級のゴルゴンゾーラ・ピカンテ、24 カ月熟成のパルミジャーノ・レッジャーノ、 イタリア産モッツァレラチーズ、ゴダチーズの 4 種類のチーズを使用しました。 ハチミツを付けて召し上がるとまた格別の味となります。(ハチミツ付き) ※追加のハチミツは+200 円 (税別) です。	1,600 円 +税
---	------------

テイクアウト用ピッツァの箱代 200 円+税

- 薪釜で一枚一枚焼き上げる手作りピッツァの為、多少お時間をいただきます。
- 繁忙時はお持ち帰りを承れない場合もございます。
- 夏季などの暖かい時期はお残しになったピッツァのお持ち帰りをお断りすることがございます。
ご了承くださいませ。

Riso [米料理]

厚切りベーコンと野菜のリゾット 厚切りベーコン、木の子、ブロッコリーなどを中心に、 チーズで風味を加えたヘルシーなリゾットです。	1,200 円 +税
ミートドリア バターライスと当店自家製のベシャメルソース、ボロネーズソースに トマトとチーズを入れて焼き上げました。	1,100 円 +税
ナス入りミートドリア ミートドリアにナスとベーコンを入れて、チーズで焼き上げました。	1,200 円 +税

★ドリアは大盛りにできません。

Fish [魚料理]

トスカーナ風ブイヤベース “カチュッコ” (2~3人前)

2,500円 +税

イタリア・トスカーナ地方の漁師料理。

オマール海老の殻、ポルチーニ茸等を溶けるまで煮込んだスープに、天使の海老、カジキ、渡り蟹、あさり、ムール貝、帆立などをふんだんに入れた豪快なイタリア風鍋料理です。

仕上げにイラン産有機サフランで香りをつけた、シェフ一押しのおいしい一品です。

塩原関谷店限定の名物料理。

Meat and Poultry [肉料理]

欧風ハンバーグシチュー

1,300円 +税

自家製手こねハンバーグ(180g)を特製デミグラスソースで煮込みました。半熟卵添え。

那須どりのあぶり焼き ガーリック風味

1,400円 +税

適度な歯ごたえとジューシーな旨味を持つ那須どりをフライドガーリックと黒胡椒の香りで。

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

2,200円 +税

コラーゲンたっぷりの牛ほほ肉(180g)を長時間煮込んだオリジナルシチュー。

アンガス牛カイノミのカットステーキ ~シャンピニオンレモンソース~ (200g)

2,500円 +税

オーストラリア産アンガス牛の希少部位カイノミの厚切りステーキ。

アンガス牛は赤身でありながら、柔らかく味わいのある肉質です。

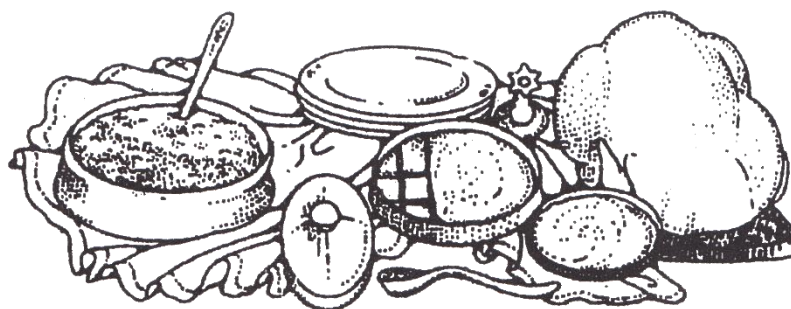
※上記の魚・肉料理に プラス 1,000円+税 でセットにできます。

スープ 又は サラダ

パン 又は ライス

ドリンク(コーヒー or 紅茶 or ウーロン茶)

本日のデザート



Dessert Menu

[デザート]

かぼちゃのプリン (那須御養卵使用)	¥500 + 税
チーズケーキ	¥500 + 税
ガトーショコラ	¥400 + 税
本日のデザート	¥400 + 税
カシスのシャーベット ~ベッレ・ローゼ (赤い薔薇) ~	¥600 + 税
ゆずのシャーベット ~ベッレ・ローゼ (黄色い薔薇) ~	¥600 + 税
バニラアイスクリーム ~ベッレ・ローゼ (白い薔薇) ~	¥600 + 税

